



PRINTEMPS

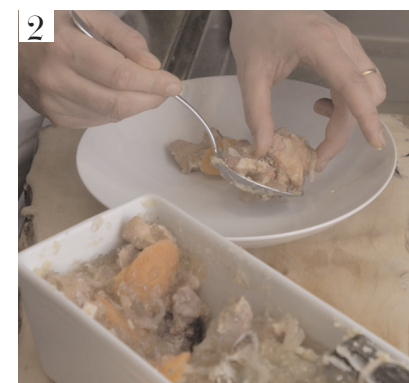


l'art de servir à la cuillère

« Une terrine rustique, qui contient de vrais morceaux, est respectée si elle est servie à la cuillère. »

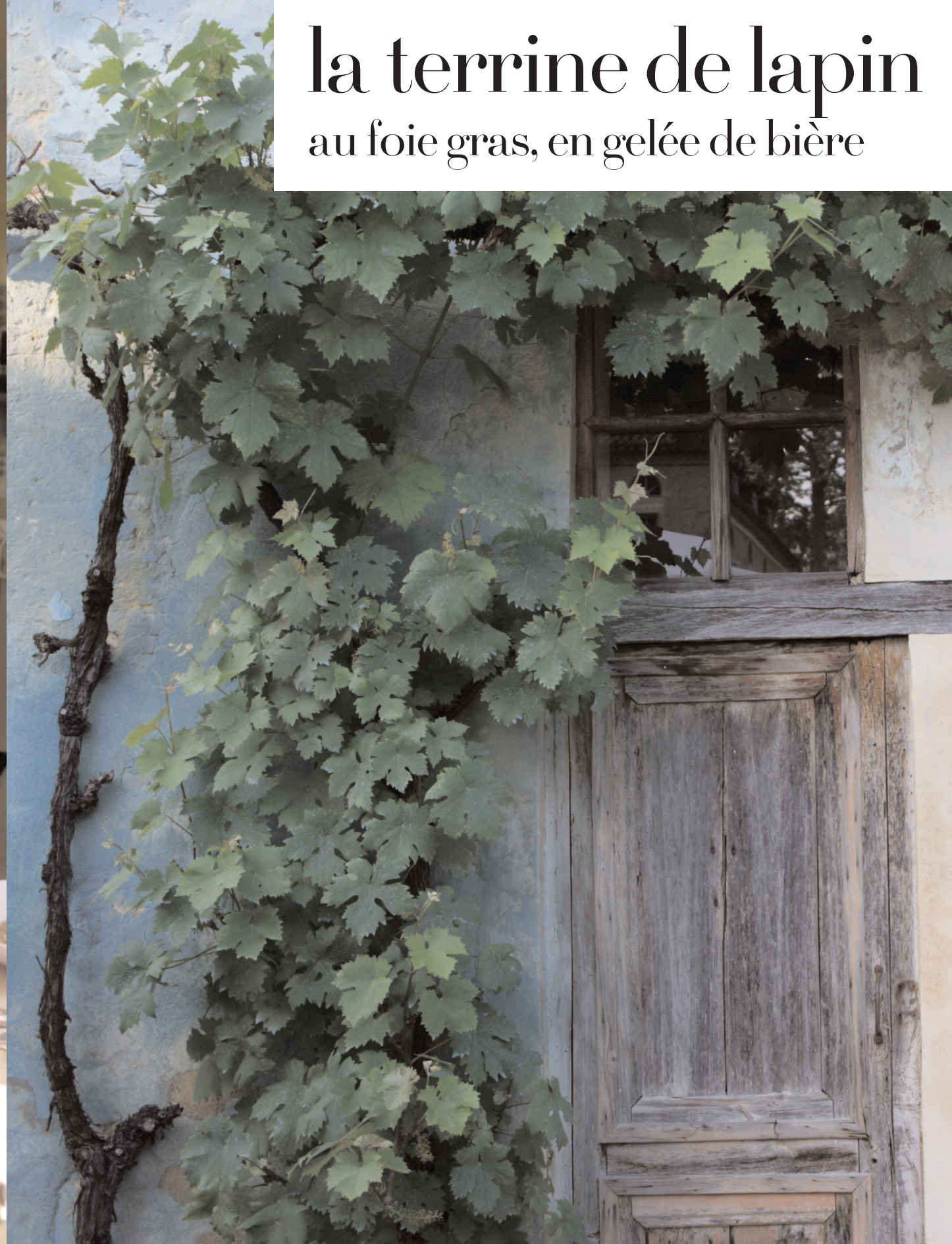
1 Commencez par "casser" la terrine. Introduisez une grande cuillère dans l'épaisseur de la terrine et soulevez.

2 La terrine va se détacher selon la forme des morceaux de viande. Veillez à ne pas trancher dans les légumes, comme ici les tranches de carottes, en utilisant la cuillère comme levier pour soulever. Le résultat dans l'assiette sera plus esthétique.



la terrine de lapin

au foie gras, en gelée de bière



la terrine de lapin

au foie gras, en gelée de bière

POUR 10 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MIN

MARINADE : 12 H

CUISSON : 2 H

REPOS : 24 H

180 g de chair d'épaule de lapin (le meilleur morceau) en cubes de 2 cm

400 g de chair de cuisse de poulet (ou de râble de lapin) en cubes de 2 cm

80 g de lardons fumés coupés en petits dés

80 g de jambon noir de Bigorre (ou un autre jambon cru) en petits dés

80 g de foie gras cru en tranches

1 carotte

1 oignon

1 poireau

2 gousses d'ail

25 g de gelée au madère en poudre

45 cl de bière blonde

12 cl de vinaigre de xérès

3 baies de genièvre

3 clous de girofle

1 tablette de bouillon de volaille Maggi

quelques copeaux de foie gras mi-cuit (facultatif)

mesclun et toasts grillés

13 g de sel

2 g de poivre mignonnette

Le foie gras permet de « nourrir » cette terrine très maigre et de la parfumer à la fois : une version luxe de la barde en quelque sorte.

1 Pelez la carotte et l'oignon. Emincez-les à la mandoline pour obtenir des tranches bien régulières. Epluchez et hachez les gousses d'ail. Rincez le poireau et gardez la partie verte, que vous maintenez avec de la ficelle à rôtir.



COUP DE MAIN

P.24 L'ART DE SERVIR À LA CUILLÈRE



2 Mettez dans un saladier les légumes et la viande, sauf le vert de poireau et le foie gras.

3 Ajoutez la bière, la tablette Maggi, la gelée au madère, le vinaigre et les épices. Bien mélanger.

4 Versez le tout dans une terrine en porcelaine à feu. Déposez les tranches de foie gras cru sur le dessus, puis le vert de poireau en l'enfonçant légèrement.

5 Recouvrez la terrine de film alimentaire et laissez mariner au réfrigérateur pendant 12 h.





6 Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6). Sortez la terrine du réfrigérateur et déposez-la dans un grand plat allant au four. Versez-y de l'eau bouillante pour la faire cuire au bain-marie.



7 Mettez la terrine au four durant 2 h. Ajoutez de l'eau dans le plat, si besoin, en cours de cuisson. Vérifiez la cuisson des viandes avec la pointe d'un couteau. Elles doivent être très tendres, sinon laissez cuire un peu plus.

8 Retirez le film, laissez refroidir la terrine, puis mettez-la au frais 24 h avant de servir. Dressez-là à la cuillère, en cordon, dans chaque assiette creuse. Déposez un peu de mesclun au centre, des copeaux de foie gras mi-cuit sur le dessus et, pourquoi pas, un toast grillé à la cheminée. Servez avec des frites à la graisse d'oie ou de canard pour en faire un plat complet.



Truc

L'EAU EMPÊCHE LA CHALEUR D'AGRESSER LES INGRÉDIENTS. Mais si l'on veut absolument se passer de bain-marie, il est conseillé de cuire la terrine à 100-120 °C (th. 3-4) pendant 5 à 6 heures.

